



**Gesamtzeit:** 1 h

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Portionen:** 18 Personen

## Börek mit Spinat und Feta

### Börek mit Spinat und Feta

1 Packung Al Amier Yufka Teigblätter

200 g Feta Schafskäse

200 g frischer Spinat

1 kleine Zwiebel

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

1 Ei, verquirlt

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Salz. Pfeffer

### Börek mit Spinat und Feta

1.

Feta zerbröseln, Spinat waschen und grob hacken.

Zwiebel fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Den Spinat hinzufügen und braten, bis er zusammenfällt. Überschüssige Flüssigkeit abgießen. Mischung etwas abkühlen lassen, dann den zerbröselten Feta-Schafskäse und Pul Biber hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Yufka-Dreieck mit der breiten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig mit etwas Öl oder Wasser bestreichen. Etwa 1 EL der Spinat-Feta-Füllung auf die breite Seite des Dreiecks geben. Die beiden seitlichen Spitzen leicht zur Mitte einfallen, damit die Füllung eingeschlossen wird. Das Dreieck von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, sodass eine kompakte Rolle entsteht.

Die Börek-Röllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Röllchen für ca. 20-25 min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Börek-Röllchen warm servieren. Sie passen hervorragend zu einem Joghurt-Dip.